

编辑:王绮蓼 邮箱:785800399@qq.com
2025年7月25日 星期五

鲈鱼宴



养生鲈鱼



鲈鱼造型



塔塔鲈鱼



鲈鱼秀组合



鲈鱼石榴包



糟香鲈鱼卷



飞燕鲈鱼



传统红烧鲈鱼



鲈鱼冻



黑醋鲈鱼下巴



灯影鲈鱼

说起鲈鱼宴,在浙江嵊州、山东龙口、福建漳州都有介绍。不过各地风味各有千秋,若论独树一帜,还得说说福鼎的鲈鱼宴。福鼎鲈鱼宴的独特之处,源于鲈鱼生长的特殊地理环境,更依托于烹饪过程中精益求精的传统工艺,由此形成了极具地方特色的饮食文化。

鲈鱼又称花鲈,与长江鲥鱼、黄河鲤鱼以及太湖银鱼并称为“四大名鱼”。福鼎的鲈鱼,是经过九漈、三潭、过矾水、入三门后,生长在淡咸水交汇处。

所谓的“九漈”,是指从福鼎桐山水头尾至乌溪有九个水流形成的漈;“三潭”指梅溪潭、碧石潭、乌溪潭;“三门”指的是金丝门、苦门、八尺门;过矾水,是指浙江苍南县境内的矾山,经过溪流汇入前岐入海口,由于受微量矾水的影响,使鲈鱼去除了本身腥味。所以福鼎出产的鲈鱼具有与其他地方许多不同的特点:如鱼身的斑纹不同,身上呈现不规则的黑色花纹,而且黑色花纹数量比其他地方多,体扁侧而长、背厚、肚小、口大且尖,鲈鱼肉坚实呈蒜瓣状,刺少,味道鲜美,也是西餐常用鱼之一。

福鼎鲈鱼富含蛋白质、维生素A、B族、钙、镁、锌、硒等营养元素。具有修复伤口、愈合刀疤、滋补养颜、补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效,对肝肾不足的人有很好的补益作用。还可以治胎动不安、产生少乳等症,准妈妈和产妇吃鲈鱼是一种既补身、又不会造成营养过剩而导致肥胖的营养食物,是健身补血、健脾益气和益体安康的佳品。

在福鼎的中国鲈鱼文化博物馆内有这

样的一段话:“据说福鼎能够立县,与这鲈鱼还有着莫大的关系。相传乾隆二年(1737年)三月皇帝下江南,偶遇鲈鱼羹后赞不绝口,并下令要进贡,兴起赋诗一首:‘芽姜紫醋炙鲈鱼,雪碗擎来二尺余,尚有桃花春气在,此中风味胜莼鲈。’坊间流传,正是因为乾隆皇帝对桐江鲈鱼的极力赞赏,回朝后特下敕令,乾隆四年(1739年)福鼎由福宁府(现霞浦县)划出,始置福鼎县。”

这段与鲈鱼相关的传说,不仅为福鼎的鲈鱼文化添了几分传奇色彩,更印证了鲈鱼在福鼎历史长河中留下的深刻印记。

福鼎桐江自古以来盛产鲈鱼。1992年,福鼎闽威实业股份有限公司成立,先后被确定为农业部福鼎花鲈良种场、农业部健康养殖示范场等,承担多项国家重大项目,获得省部级以上奖项10多项。2010年,我市荣膺中国渔业协会授予的“中国鲈鱼之乡”称号,2022年10月,老福鼎鱼宴被中国烹饪协会“列入中餐特色宴席名录”。

由于福鼎鲈鱼优质的食材加上厨师们的精心制作,一台色香味形俱佳的鲈鱼宴,让顾客既饱口福又养眼福。在福鼎,鲈鱼可制成数十道精美的菜品,菊花鲈鱼、红烧鲈鱼、五彩鲈鱼脍、刺参鲈鱼、鲈鱼得水、过桥鲈鱼、七彩鲈鱼米、开鲈鱼胃、家烧鲈鱼、酸汤鲈鱼、明火鲈鱼、糖醋鲈鱼、桐鲈望日等等。

红烧鲈鱼(又称全折瓜或灯笼鱼),是一道福鼎地方传统名菜,是福建百道名菜、宁德十大名菜。制作红烧鲈鱼,需要将鲈鱼去鳞、鳃,在鱼腹下端横切一刀,去内脏

后洗净、揩干,鱼身两侧肉面,每隔2厘米割至中骨,加入调料腌制5分钟后,将鱼下锅炸至金黄色起锅时沥油,再将炒锅置旺火上,下油,将配料煸炒,加入清汤等调料,用湿淀粉调稀勾芡后,加入醋,起锅浇在炸酥鱼体上即可,具有色泽金黄、香辣酸甜的特点。

刺参鲈鱼的制作方式,是将鲜活鲈鱼尾部切开,放入清水中自然放干血,去鱼鳞、内脏清洗干净;将放干血的鲈鱼去骨、去皮、取下鱼肉切成薄片、摆放于冰盘上,加上配料即可食用。其特点是肉质鲜美、软糯、香甜、入口爽滑。

菊花鲈鱼制作则需要剥掉鱼头和鱼尾,片成两片,在鱼肉面用直刀刮上花刀和斜刀,制成菊花鲈鱼生坯,将鲈鱼生坯用干淀粉拌匀后下锅,鱼块炸卷成菊花形时,装饰成型将调味料制成汁,淋于菊花鲈鱼上即成。此道菜品具有酥香嫩鲜、甜酸适口的特点。

这些菜品口味各异、形态精巧,然而要做一桌福鼎鲈鱼宴,菜品的组合上也暗藏讲究。

福鼎鲈鱼宴一般由4至6个围碟或冷盘、12道菜品组成,其中有8道盘菜、3道菜汤、2道主食组成,烹制方法有:炒、爆、熘、炸、烹、煎、烧、焖、炖、蒸、煮、烩、腌、烤、冻、卷、滑、焗等。

从单道菜品的精工细作到整桌宴席的巧妙编排,福鼎鲈鱼宴不仅是一场味觉的盛宴,更是一部浓缩了匠心传承与文化记忆的饮食史。 □ 王代进 张明贵 王绮蓼



美食资讯

“美食+直播”开启“双线”增收模式

本报讯(夏岩缘)“家人们看,我们家的小笼包这么多顾客品尝,好吃不用多言……”连日来,在桐山溪畔,百余个特色美食摊位绵延展开,“吃在福鼎·醉拥山海”2025福鼎第三届啤酒美食交流周暨八闽美食嘉年华正在这里火热举行。活动现场,还有一种新“吆喝”声格外引人注目,这不是传统的叫卖,而是直播镜头前摊主们热情地讲解。

笔者看到,市集里不少美食摊主纷纷开启直播,他们一边麻利地制作地道美食,招待来往顾客,一边还不忘通过网络直播,向线上网友介绍美食产品、展示制作过程,吸引着屏幕另一端的观众,观看人数不断跳动攀升。小黄车的下单提示音不时响起,“美食+直播”的新型场景,正让美食业主们实现“线上+线下”双丰收。

“现场很热闹,也带动了我们的直播间的效果,我们现在每天直播间在线都有几百人,销量也比平常上涨了百分之四五十,像我们比较受欢迎的福鼎肉片,还有蜜汁鸡翅,现在订单量快赶上年底旺季了。”福鼎展翅食品有限公司运营负责人周起说。

美食之外,市集中央的百姓舞台同样吸睛,本地草根艺人轮番登场献艺,食客们一边品尝美味,一边欣赏表演。“美食+直播”“美食+展演”的创新模式,改变了以往夜市单调的经营模式,升腾的烟火气与跃动的线上流量,让城市经济焕发新动能。

近年来,福鼎以美食为纽带,推动“烟火气”与“夜经济”深度融合,按照“一街一品”差异化定位,融合文化、美食、休闲等元素,打造桐山、桐城、山前三条特色美食街区,在为消费者勾勒出多元化消费体验图景的同时,也有效激发了消费新动能。据统计,2024年,福鼎美食产业综合产值达60亿元,带动近10万人就业增收。

“老字号”认定守护舌尖上的城市记忆

本报讯(王绮蓼)7月21日,市商务局发布关于组织开展第二轮“福鼎老字号”认定工作的通知,在全市范围内再度挖掘、认证那些承载着独特技艺、深厚历史和良好信誉的本土商业品牌。

在不久前盛大落幕的“吃在福鼎·醉拥山海”2025福鼎第三届啤酒美食交流周暨八闽美食嘉年华闭幕式上,我市为首批获得认证的“老字号”举行了隆重的授牌仪式。福鼎阿耐餐饮管理有限公司等11家企业获得“福鼎市第三批十大名小吃”代表企业荣誉,林其税等3人获得“福鼎市小吃制作名师”称号,张良寿等4人获得“福鼎市小吃制作大师”称号,老福海鲜馆(老福鼎大排档)等15家企业获得“福鼎老字号”称号。

守护“老字号”,守护福鼎小吃的蓬勃生机。“老字号”是福鼎小吃发展史的“活化石”,他们独特的制作工艺、经营理念和品牌故事,都是福鼎深厚地方文化的重要组成部分。

“我们要让这些无形文化遗产得以延续。”市商务局有关负责人表示,申报工作现已开始,符合条件的企业需于8月30日前向市商务局提交“福鼎老字号”申报详实材料。随着第二轮认定大幕的拉开,更多深藏于福鼎街巷的老品牌将有机会登上官方认证的舞台,形成“福鼎老字号”集群,助力城市形象提升,推动特色经济发展。